

## Posne integralne projice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1 šolja (2 dl)** kukuruznog brašna (palente)
- **1 šolja** integralnog i crnog pšenice
- **1 šolja** jecmenog i speltinog brašna
- **1 šolja** raženog brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **150 ml** ulja
- **3 šolje** kisele vode
- **1 kašičica** soli
- **po ukusu** sve semenke lan, susam,
- suncokret, bundeva

### Priprema

Sve vrste brašna pomešati možete staviti koje imate u raznim razmerama samo da bude ukupno 4 šolje. Dodati prašak za pecivo, so, kiselu vodu i ulje. Ja sam semenke lana i suncokreta dodala i u testo po 2 kašike i posula odgore to možete po izboru. Sipati u silikonski kalup.

Zagrejati rernu na 250C i peći projice oko pola sata. Zavisi od rerne najbolje probajte cackalicom ili nožem. Prijatan Badnji dan i vece!

### Savet

Od ove smese ispadne 24 projice tako da kalupe ne punite do vrha baš. :)